



# Запеченная цветная капуста с карри

🕒 30—40 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Разогрейте духовку до 200 °С. Разделите цветную капусту на небольшие соцветия и поместите их в миску.
- 2 Добавьте приправу карри, соль, копченую паприку и масло, хорошо перемешайте. Выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, и поставьте в духовку. Запекайте 15 минут, переверните соцветия и запекайте еще 10 минут.
- 3 В небольшой миске смешайте все ингредиенты для соуса тахини. Выложите соус на тарелку, добавьте запеченную цветную капусту и посыпьте тыквенными семечками и петрушкой. Приятного аппетита!

## Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 кочан	Цветная капуста
1 ч.л.	♦ Приправа Карри
По вкусу	♦ Соль морская
2 ст.л.	Растительное масло
По вкусу	♦ Красный перец паприка копченая молотая

Для соуса тахини:

1 ст.л.	Тахини
100 г	Сметана
0.5 ч.л.	♦ Кумин (Зира) целый
По вкусу	♦ Соль морская

Для подачи Петрушка свежая

Для подачи Тыквенные семечки

